LAMBLIN ET FILS

Chablis Barrel Fermented Lamblin & Fils

Frankrike · Bourgogne · Chablis · Årgång 2015

Ingen bild

PRIS

220 kr

Jämförpris 293 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	12,5 % vol
Årgång	2015
Druvor	Chardonnay
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	7441501

OM VINET

Chablis — Barrel Fermented Lamblin & Fils är ett elegant vitt vin från den prestigefyllda regionen Chablis i Bourgogne. Årgång 2015 har lagrats på ekfat, vilket ger en fyllig och komplex karaktär med toner av mogna äpplen, citrus och en subtil mineralitet. Vinet har en fin syra som balanserar fatets rundhet, och avslutas med en lång, krämig eftersmak. Detta är ett perfekt vin till skaldjur, grillad fisk eller ljust kött, men fungerar även utmärkt som sällskapsvin.

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

518 kcal

alkohol 518 · socker 0 kcal

PER 15 CL

104 kcal

alkohol 104 · socker 0 kcal

Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Lamblin et Fils

www.lamblin.com

Winebee AB

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

Chablis Barrel Fermented Lamblin & Fils

Frankrike · Bourgogne · Chablis · Årgång 2015

DATUM _____ PROVARE _____ PLATS / TILLFÄLLE _____

UTSEENDE

Färgdjup ljus ○ ○ ○ ○ ○ djup

Nyans _____

Klarhet _____

DOFT

Intensitet svag ○ ○ ○ ○ ○ kraftig

☐ Frukt ☐ Bär ☐ Citrus ☐ Krydda ☐ Ek / fat ☐ Blommor ☐ Örter ☐ Mineral ☐ Animalisk

Anteckningar _____

SMAK

	OFFICIELL	DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1–12)											
Fyllighet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Strävhet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sötma	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Fruktsyra	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Eftersmak kort ○ ○ ○ ○ ○ lång

Anteckningar _____

HELHET

Mitt betyg ○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5 Poäng _____ / 100

Köper igen? ☐ Ja ☐ Nej ☐ Kanske

Passar till _____

EGNA ANTECKNINGAR